
NOTRE MENU



Soupes et entrées chaude	2
Entrées froides	3
Plats principaux Gibier Veau	4
Plats principaux Boeuf Poulet Porc Poisson	5
Plats principaux végétariens	6
Variations de salades	7
Fitness - Assiette et assiette à goûter	8
Déclaration de viande	9
Nos fournisseurs	10

Café-Hotel Appenzell AG
 Fam. Sutter-Reichenbach
 Hauptgasse 37
 9050 Appenzell

info@hotel-appenzell.ch
 www.hotel-appenzell.ch

Tel. 071 788 15 15

Nous sommes heureux de vous accueillir
 chez nous!
 Détendez-vous, échappez au quotidien, et
 laissez-nous vous gâter.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas de
 contacter notre personnel.

„Me wöschid en Guetel!“

Famille Sutter-Reichenbach avec le TEAM

MENU DU JOUR & RECOMMANDATION DE VIN

Veuillez vous adresser à notre personnel
 si vous n'arrivez pas à scanner le code QR.
 Le menu du jour est uniquement en allemand.



SOUPES

	petit (2 dl)	grand (4 dl)
Soupe à la crème de potiron et aux poires SAISONAL ∅ Servie avec un bâtonnet de pâte feuilletée aux graines de ptiron	9.—	12.—
Soupe de flocons d'avoine ☆ ∅ Au fromage d'Appenzell	8.—	11.—
Soupe à l'oignon à la française ∅ Gratinée aux oeufs et au fromage	9.—	12.—
Bouillon de boeuf maison ½ ¼		
– nature	7.—	10.—
– avec un oeuf	8.—	11.—
Soupe du jour Nos services se feront un plaisir de vous renseigner	7.—	10.—

À L'APERO

„Canapés légère“

Quatre tranches de pain Paillasse croustillant
 garnis de „Mostbröckli“ et/ou saumon fumée suisse 7.50

Pain à l'ail maison ☆ ∅ ½

Ciabatta croustillant avec notre mélange maison d'ail, d'herbes et de parmesan
 facile à déguster seul, à partager ou avec une salade 5.—

ENTRÉES FROIDES

Sauces à salade maison

Français ∅ ½ ¾ | Italienne ½ ¾

Vinaigrette au „Bschorle“ SAISONAL ½ | Vinaigrette au miel et à la moutarde SAISONAL

Salade „du bon chasseur de fontaine“ SAISONAL ¾

Terrine de chevreuil savoureuse servie avec une sauce aux airelles, garnie d'un petit
 bouquet de salade et vinaigrette au miel et à la moutarde 16.—

„Swiss - Carpaccio de saumon fumé“

avec du saumon de Lostallo (Misox), accompagné de câpres,
 de rondelles d'oignons et d'un peu de salade verte,
 servi avec du pain grillé du boulanger du village et du beurre d'Appenzell 50 gr 16.—
 (avec du pain sans gluten ¾ et sans beurre ½ possible.)

Mostbröckli, „Lard paysan“ et Alpsteinbröckli ½ ¾

avec un peu de salade verte et sauce italienne 12.50

Salade verte multicolore ∅ ½ ¾

diverses salades vertes mélangées 8.—

Salade mêlée ∅ ½

salades de légumes frais assorties et petit bouquet de salades vertes 10.—

ENTRÉES CHAUDES

Salade d'automne SAISONAL ∅

Salade de mâche aux champignons étuvés, tranches de pommes pochées et
 croutons croustillants, vinaigrette fruitée „Bschorle“ 13.—

Variation d'automne SAISONAL

Filet de selle de chevreuil tendre rôti rose avec un fort
 jus de pousse de sapin, accompagné d'un risotto aux cèpes onctueux 20.—

Rouleau de printemps asiatique ∅

avec sauce douce au chili et un peu de salade verte à la sauce italienne 8.50
 – chaque autre rouleau de printemps + 4.—

PLAT PRINCIPAUX

Gibier

Civet de chevreuil „à la forestière” ☆ SAISONAL

Notre populaire civet accompagné avec croûtons, lard, champignons et petits oignons blancs, „Spätzli” faits maison, choux rouge aux pommes et airelles fraîches 39.—

Médillons de selle de chevreuil ☆ SAISONAL

avec une délicieuse sauce à la crème, avec des raisins et figues sautés au cognac, accompagnés de spätzli maison, de chou rouge aux pommes, de chou de Bruxelles, marrons glacés et une pomme farcie aux airelles rouges 43.—

Filet de cerf enrobée de lard ☆ SAISONAL

avec un puissant jus de pousses de sapin, un délicieux risotto aux cèpes, chou rouge aux pommes, chou de Bruxelles et marrons glacés 39.—

Émincé de gibier ☆ SAISONAL

Tendre émincé de cerf et chevreuil avec une sauce au cognac à la crème, accompagné avec des champignons et des raisins, „Spätzli” faits maison et une pêche farcie aux airelles 38.—

Veau

Vol-au-vent au ris de veau ☆ ☼

Vol-au-vent farci avec de ris de veau et champignons à la crème 18.—
 – Complété par du riz et une garniture de légumes 27.—

Foie de veau ☆

Coupés à la main, avec des oignons frais et herbes aromatiques accompagné de rösti dorés 36.—

Steak de veau ☆

Tendre steak de veau sur un coussin de pâte feuilletée croustillante, sauce à la crème au cognac, pommes frites et garniture des légumes 39.—

Émincé «à la zurichoise»

Avec champignons frais, sauce à la crème et rösti maison 36.—

Saucisse de veau rôti

Avec jus de veau, oignons frits et rösti croustillant 28.—

PLAT PRINCIPAUX

Boeuf	<p>Filet de boeuf grillé 150g Filet de boeuf soigneusement grillé avec un jus de beurre aux herbes, gratin de pommes de terre et garniture de légumes</p>	43.—
Poulet	<p>Poitrine de poulet ☆ Tendrement rôti avec une sauce aux noix et au sherry, garniture de légumes et pommes frites</p> <p>„Émincé au curry Maison“ ☆ Dans un cercle de riz, garni avec des fruits frais</p>	28.— 28.—
Porc	<p>„Toast Appenzell“ ☆ Escalope de porc et tomates aux herbes rôties sur toast de blé complet gratiné avec du fromage d'Appenzell, garni d'oignons frits et de lards grillé</p> <p>„Toast Edelweiss“ Jambon sur toast de blé complet gratiné avec „Urnäscher Edelweiss“, accompagné d'une demi poire Williams et une demi pêche farcie aux airelles rouges</p> <p>Saucisse bouillie d'Appenzell ☆ Avec spätzli au fromage maison et oignons frits – avec compote de pommes maison</p> <p>„Steak de porc à la mode d'Appenzell“ ☆ Avec „Alpsteinbröckli“ et tranches de tomates, gratiné avec du fromage d'Appenzell, sauce à la crème, croquettes „rösti“ et garniture de légumes</p> <p>Escalope de porc Panée, avec pommes frites et garniture de légumes</p>	25.— 25.— 27.— + 3.50 36.— 28.—
Poisson	<p>Bowl au saumon suisse automnal SAISONAL Soigneusement rôti servi sur un lit de pommes de terre rôties pommes de terre, choux de Bruxelles, chou frisé, marrons et airelles rouges servis avec une exquise sauce au vermouth et à l'aneth</p> <p>Filets de perche „meuniere“ ☆ Rôtir au beurre, avec des amandes grillées et des pommes de terre au persil</p>	38.— 36.—

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIENS

„Assiette d’automne“ SAISONAL ∅

Délicats „Spätzli“ faits Maison servi avec choux rouge aux pommes, choux de Bruxelles, marrons déglacés, vol au vent aux champignons et une pêche farcie aux airelles 28.—

„Curry aux fruits“ ☆ ∅ ☼

Fruits frais avec une sauce au curry servi avec du riz et garni avec une banane rôtie au coco 26.—

„Ragoût oriental“ √ ☼

Plat au curry racé avec des pois chiches, des légumes multicolores et lait de coco, servi avec du riz aux amandes et des raisins secs 26.—

Emincé de malt d’orge „brewbee“ √

Avec une touche méditerranéenne de tomates séchées, de courgettes et d’herbes aromatiques, servies avec des pâtes Orecchiette 26.—

Rösti ☆ ∅ ☼ ☼

Rösti maison, dorés à la poêle, nature 18.—
 – avec deux oeufs au plat 22.—
 – gratinés avec du fromage d’Appenzell 22.—
 – avec fromage gratiné et un oeuf au plat 24.—
 – avec lardons 24.—
 – gratiné avec des lardons et du fromage d’Appenzell 26.—

Spätzli au fromage maison ☆ ∅

Avec du fromage d’Appenzell, des oignons frits et de la compote de pommes 26.—

Assiette de légumes ∅

Une sélection des légumes de saison, accompagnés d’une garniture de votre choix;
 Gratin de pommes de terre | Croquettes „rösti“ | Pommes Frites | Rösti | Spätzli | Spätzli au fromage | Riz | Risotto aux cèpes SAISONAL 27.—

SALADES VARIÉES

„Salade d’automne“ SAISONAL ∅ ⚙

Salade de mâche avec champignons étuvés, tranches de pommes pochées, croutons croustillants, vinaigrette fruitée „Bschorle“ et complétée par différentes salades de légumes

27.—

„Assiette Shanghai“ ∅ ✂

Mélange de salades épicées avec quatre rouleaux de printemps asiatiques croustillants et sauce douce au chili

25.—

Quiche au fromage et oignon ☆ ∅

– nature

9.—

– avec salade verte

16.50

– avec salade mêlée

18.50

Assiette de salade ☆ ∅ ✂

Une palette de salades de légumes variées et rafraîchissantes, un bouquet de salades vertes servies avec du pain crouillant à l’ail

25.—

Salad de fromage ∅ ✂

Fromage d’Appenzell avec des oignons et dressing français
 – garni de différentes salades de légumes croquants

16.—

25.—

Salade de cervelas

Cervelas d’Appenzell, oignons et dressing français
 – garni de différentes salades de légumes croquants

15.—

24.—

Salade de cervelas et fromage

avec fromage d’Appenzell, cervelas, oignons et dressing français
 – garni de différentes salades de légumes croquants

16.—

25.—

SALADES FITNESS

Sauces à salade maison

Français ∅ ✂ ✎ | Italienne √ ✎

Vinaigrette au „Bschorle“ SAISONAL √ | Vinaigrette au miel et à la moutarde SAISONAL

Assiette fitness

Votre composant préféré accompagné de différentes salades de légumes frais, un bouquet de salades vertes et la sauce à salade de votre choix.

– Seulement avec salade verte : CHF 2.— réduction

- **Poitrine de poulet** rôtie avec du beurre aux herbes 26.—
- **Filet de bœuf** (150 gr) avec du beurre aux herbes 40.—
- **Saucisse de veau rôti** du boucher du village 26.—
- **Saucisse à bouillir** du boucher du village 26.—
- **Escalope de porc nature** avec beurre aux herbes 25.—
- **Escalope de porc panée** avec citron 26.—
- **Filets de perche** avec beurre et amande 34.—
- **Carpaccio de saumon fumé suisse** (70gr) servi avec du pain grillé (avec du pain sans gluten ✎ et sans beurre ✂ possible.) 30.—
- **Filet de saumon suisse** (140 gr) rôti, servi avec du citron - poivre - beurre 36.—

CASSE-CROÛTE

„Assiette de fromage régional“ ∅

Six fromages différents provenant exclusivement de la région, accompagnés du pain aux poires, du raisin, des noix, du beurre et de la gelée de bière fait maison.

Servi avec du pain de notre boulanger du village.

29.—

(possible avec du pain sans gluten et sans pain aux poires ✎)

Assiette „Landsgmend“ ☆ ✎

Mostbröckli, Alpsteinbröckli, lard paysan, salametti appenzellois, „Appenzeller Extra“, „Appenzeller Rahmkäse“, „Edelweiss“ fromage à pâte molle d’Urnäsch, du pain aux poires et du beurre.

Servi avec du pain de notre boulanger du village.

29.—

(possible avec du pain sans gluten et sans pain aux poires ✎)



DECLARATION

Poulet

Suisse

Veau

Suisse

Boeuf

Suisse
Uruguay

Porc

Suisse

poisson

Suisse
Estonie (Perche)

Gibier

Suisse
Voralberg, Autriche



NOS FOURNISSEURS

Pain

BÖHLI AG Boulangerie-Confiserie, Appenzell

Viande et Poisson

Boucherie Fässler „de Chitzele, Appenzell

Boucherie Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, Staad SG

Larina AG, Appenzell

Légume et fruits

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

Produit laitiers

Appenzeller Milch, Appenzell

Œufs

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

Produit secs et non alimentaire

SAVIVA AG

Bière et vin/digestives

Appenzeller Bier, Appenzell

RUMA Weine & Spirituosen, Appenzell

Wetli Weine, Berneck SG

tobias.wein.gut., Berneck SG

Boissons sucrées et liqueurs/spiritueux

Goba Welt - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Getränke-Station Rank, Appenzell

Thé et café

Baumgartner, St. Gallen

Turm Kaffee, St. Gallen